

MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

molino **DC-ONE Connect**

ÍNDICE

PLACA DE DATOS



DOTACIÓN DEL MOLINO

- **Manual de usuario**
- **Pincel de limpieza**
- **Recipiente de recogida del café molido**
- **Producto para la limpieza interior (muestra para una limpieza)**

ADVERTENCIAS GENERALES

ATENCIÓN

Este aparato deberá usarse únicamente para la finalidad para la que fue concebido. Cualquier otro uso se considerará impropio e irracional. El fabricante no podrá ser considerado responsable de eventuales daños causados por el uso impropio, indebido o irracional.
El aparato deberá ser usado exclusivamente por personal cualificado.

Leer atentamente las instrucciones y las advertencias contenidas en el presente manual pues contienen indicaciones importantes sobre el uso del aparato y sobre su funcionamiento.
En caso de tener que cambiar el cable de alimentación, usar únicamente el cable recomendado por el fabricante.

La seguridad eléctrica se consigue solo si la instalación eléctrica a la que se conecta el aparato dispone de una buena **instalación de puesta a tierra.**
La existencia de este requisito imprescindible deberá ser comprobada por personal cualificado. El fabricante y el instalador no serán considerados responsables de eventuales daños causados por falta o ineficiencia de la puesta a tierra de la instalación.

El uso de cualquier aparato eléctrico comporta el respeto de algunas reglas fundamentales tales como:
• No usar el aparato con las manos o los pies mojados o con los pies descalzos.
• El aparato no está destinado para el uso por parte de personas (niños incluidos) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia o conocimientos suficientes, salvo que haya una persona responsable de su seguridad, estén vigilados o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato.
• Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o mantenimiento ordinario, desenchufar el aparato de la red



de alimentación eléctrica.
• Para limpiar el aparato, no lavarlo bajo un chorro de agua ni sumergirlo.
• No dejar el aparato encendido y sin vigilancia por largo tiempo (por ejemplo 1 día).
• Para garantizar la eficiencia del aparato y su correcto funcionamiento, es indispensable respetar las instrucciones del fabricante y efectuar el mantenimiento ordinario.
• La temperatura del lugar de trabajo del aparato deberá estar comprendida entre 5 °C y 35 °C.
En caso de permanencia temporal en un lugar con temperatura inferior a 0 °C, consultar exclusivamente al Servicio de Asistencia Técnica autorizado por el fabricante.
• En caso de avería y/o mal funcionamiento del aparato, apagarlo y abstenerse de todo intento de reparación directa. Dirigirse exclusivamente al Servicio de Asistencia Técnica autorizado por el fabricante.

SISTEMA GCS (*Grinder Control System*)

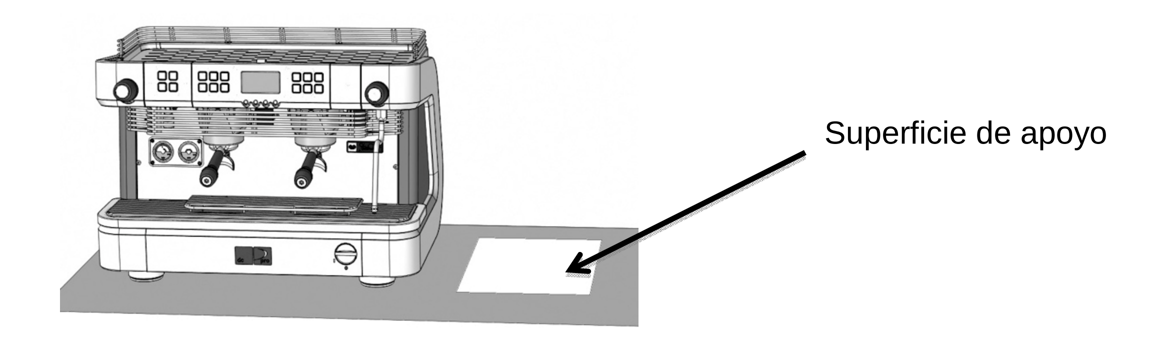
Este molino de café cuenta con un sistema electrónico de gestión con el que se puede programar el tiempo de molido y el molido en modo digital; además, si está conectado mediante cable en serie a una máquina de café Dalla Corte de la serie EVOLUTION o DC-PRO, el molino se ajusta automáticamente.
Este sistema controla y ajusta la molturación mediante la máquina de café espresso, que monitoriza cada erogación de café y, cuando los parámetros de extracción difieren de los programados durante la fase de instalación del sistema, envía al molino la orden de modificar el punto y el tiempo de molido.

PREPARACIÓN PARA LA INSTALACIÓN

ATENCIÓN

La instalación deberá ser efectuada respetando las leyes vigentes, de acuerdo con las instrucciones del fabricante y por parte de personal cualificado. Una instalación errónea puede causar daños a las personas, animales o cosas. El fabricante no será considerado responsable de eventuales daños que pudieran derivarse de una instalación errónea.

Para la instalación del aparato hay que predisponer una superficie de apoyo estable y firme, cerca de la máquina de café, de 30 cm de ancho, 40 cm de profundidad y 70 cm de altura útil, y una toma de corriente monofásica del tipo previsto en las normas del país de instalación de 10-16 amp.
Quitar el embalaje y comprobar la integridad del aparato y, en caso de duda, no utilizarlo.
No dejar al alcance de los niños los componentes del embalaje pues estos constituyen una fuente de peligro potencial.
Antes de conectar el aparato a la instalación eléctrica, comprobar que los datos de la placa correspondan con los del lugar de instalación.
En caso de tener que cambiar el cable de alimentación del aparato, dirigirse al instalador del mismo.





DESCRIPCIÓN GENERAL DEL MOLINO

Fig.1

Tapa tolva

Tolva de café

Tornillo fijación campana

Panel de mando

Salida de café

Soporte portafiltro

Palpador de dosis simple

Conector en serie RS232

Palapador de dosis doble

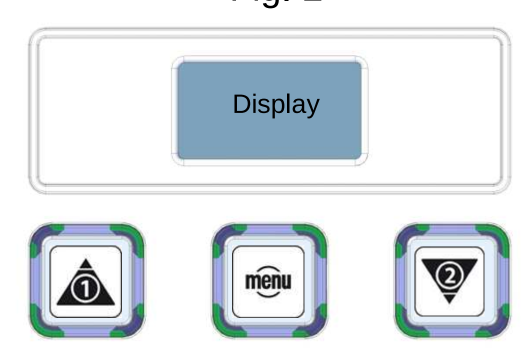
Bandeja recogida café

Interruptor general

Toma de alimentación

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE MANDO

Fig. 2





PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Encender el interruptor general del aparato (Fig.1).
Cuando aparece en el display el mensaje que se muestra en el esquema de aquí abajo, el molino está listo para empezar a funcionar.

El café molido con el molino DC-ONE se puede obtener mediante 2 modalidades, que configurará el instalador durante la fase de instalación:
Modalidad 1

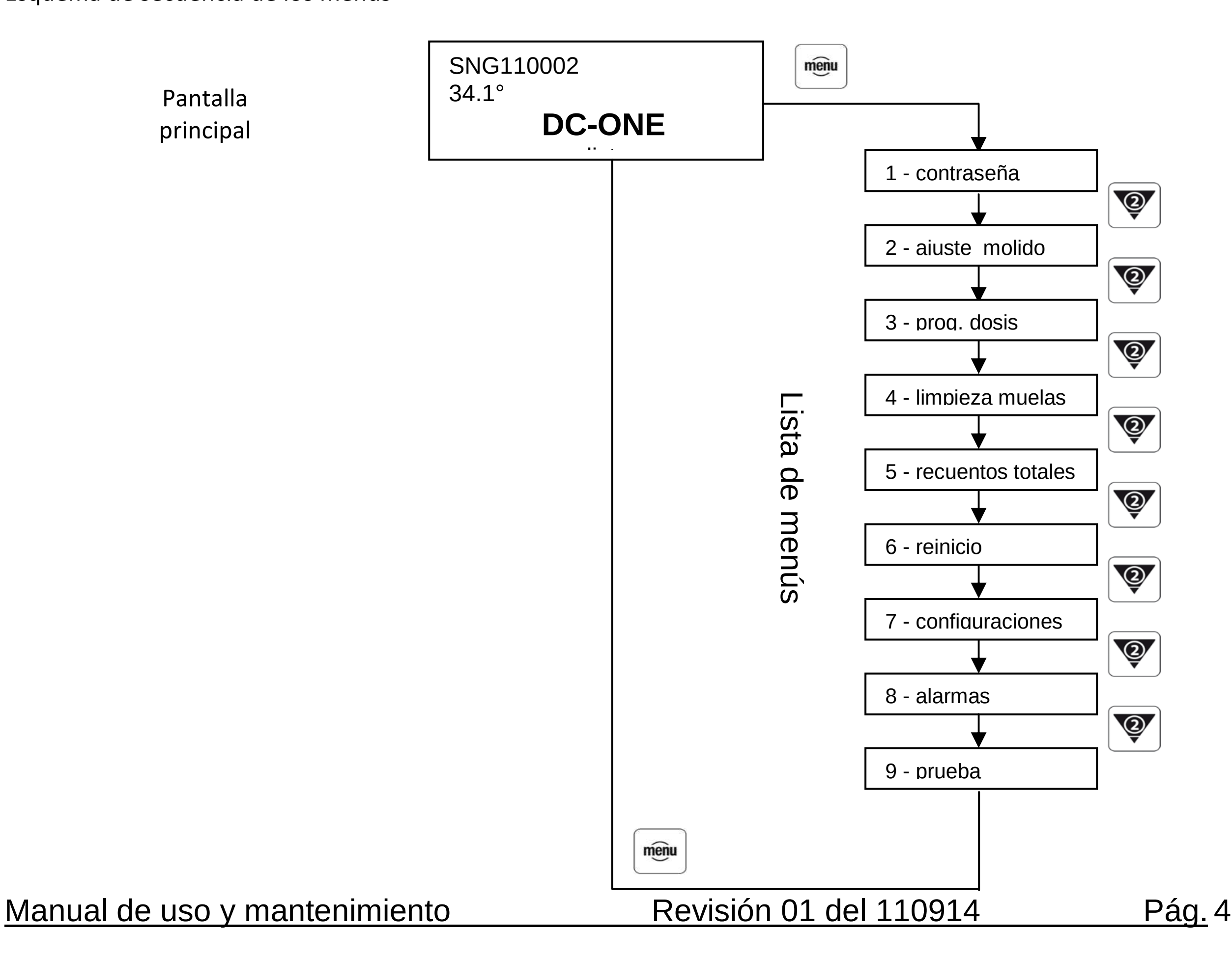
- Pulsando se obtiene 1 dosis de café molido.
- Pulsando se obtienen 2 dosis de café molido.

Modalidad 2
Al introducir el portafiltro en el soporte correspondiente, DC-ONE reconoce automáticamente qué dosis debe suministrar.
En esta modalidad, si se quita el portafiltro del soporte antes de terminar la erogación de café molido, la erogación se interrumpe manteniendo en la memoria el tiempo residual de molido (la tecla de la dosis que se interrumpe parpadea en modo constante como recordatorio).
Si se desea anular el tiempo residual, basta con pulsar la tecla que parpadea para anular la operación.

AJUSTES

Para entrar en el menú principal y ver los datos o modificar los parámetros de configuración del molino DC-ONE, pulsar 3 segundos la tecla

Esquema de secuencia de los menús





Durante 3 segundos

1. CONTRASEÑA

1 – contraseña

Pulsando la tecla [menu] se visualiza:

1.1 Insertar
1.2 Modificar

Con [▲] o [▼] seleccionar la opción INSERTAR y pulsar [menu] para entrar, se visualiza:
1.1.1 usuario
1.1.2 servicio
Con [▲] o [▼] seleccionar la opción USUARIO y pulsar [menu] para entrar, se visualiza:
Insertar xxxxxx

Para introducir la contraseña desplazarse con las teclas [▲] o [▼] hasta la cifra deseada y pulsar [menu]

Después de introducir la última cifra, pulsar [menu] para confirmar y volver a la lista de menús.

> Nota
> En caso de introducir una contraseña errónea, repetir desde el principio la operación de inserción.

Con [▲] o [▼] se puede desplazar por la lista de los otros menús, pero si se tiene pulsado 3 segundos [menu] se vuelve a la pantalla principal.
Si el usuario introduce la contraseña y la identificación de usuario puede acceder a algunos menús de configuración.
La contraseña de usuario es 0000

2. AJUSTE DE MOLIDO

(Puede acceder el usuario con la contraseña, si el sistema GCS está desactivado)

2 – ajuste molido

Pulsando la tecla [menu] se visualiza:

n° = 15
⇦ ⇨

Con [▲] o [▼] se puede modificar la granulometría del café molido.

Pulsando la tecla [menu] se vuelve a la lista de menús.
Con [▲] o [▼] se puede desplazar por la lista de los otros menús, y pulsando [menu] 3 segundos se vuelve a la pantalla principal.

> Nota
> Durante la puesta a punto del molido se pueden extraer las dosis de café molido sin salir del menú anterior, para acelerar el proceso de ajuste del molino.

3. PROGRAMACIÓN DE LAS DOSIS



(Puede acceder el usuario con la contraseña, si el sistema GCS está desactivado)

3 – prog. dosis

Pulsando la tecla menu se visualiza:

dosis simple 2.000 s

Con ▲ o ▼ se puede modificar el tiempo de molido (y por lo tanto la dosis) de la dosis simple.

Pulsar la tecla menu para confirmar y pasar al dato siguiente:

dosis doble 4.000 s

Con ▲ o ▼ se puede modificar el tiempo de molido (y por lo tanto la dosis) de la dosis doble.

Pulsar la tecla menu para confirmar el dato y volver al menú anterior.
Con ▲ o ▼ se puede desplazar por la lista de los otros menús, y pulsando menu 3 segundos se vuelve a la pantalla principal.

4. LIMPIEZA DE LAS MUELAS

(Puede acceder el usuario sin contraseña)

4 - limpieza muelas

El usuario puede usar esta función para realizar periódicamente un ciclo de limpieza de la cámara de molturación (se aconseja efectuarlo semanalmente).
Para el ciclo de limpieza se usará el producto limpiador específico que deberá comprarse exclusivamente al instalador del molino.
Quitar todos los granos de café de la tolva.

Pulsando la tecla menu se visualiza:

4.1 - inicio

Pulsando la tecla menu se visualiza:

Apertura motorreductor → Molido café residual

Si se desea utilizar el café molido que sale, recogerlo en un recipiente para alimentos.
Después del molido del café residual, en la pantalla aparece:

Insertar kit pastillas

Echar el producto limpiador en la tolva.

Pulsando la tecla menu se visualiza:

Limpieza muelas

Durante esta fase, recoger el producto limpiador molido y echarlo en los residuos orgánicos.
Al terminar el ciclo de limpieza se visualiza:

Cierre motorreductor → Limp. muelas efectuada

Pulsando 3 segundos la tecla menu se vuelve a la pantalla principal.

5. RECUENTOS



(Puede acceder el usuario sin contraseña)

Esta función sirve para ver todos los contadores de café.

5 - Recuentos

Pulsando la tecla menu se visualiza:

5.1 - parciales

Con ▲ o ▼ seleccionar la opción deseada y pulsar menu para entrar.

5.1.1 - simples	Pulsando la tecla menu se visualiza:	Dosis 1 0000000000
5.1.2 - dobles	Pulsando la tecla menu se visualiza:	Dosis 2 0000000000

Pulsando 3 segundos la tecla menu se vuelve al menú 5- Recuentos.

Con ▲ o ▼ seleccionar la opción deseada y pulsar menu para entrar.

5.2 –Recuentos totales

Con ▲ o ▼ seleccionar la opción deseada y pulsar menu para entrar.

5.2.1 - totales simples	Pulsando la tecla menu se visualiza:	Dosis 1 0000000000
5.2.2 - totales dobles	Pulsando la tecla menu se visualiza:	Dosis 2 0000000000

Pulsando 3 segundos la tecla menu se vuelve al menú 5- Recuentos.

Con ▲ o ▼ seleccionar la opción deseada y pulsar menu para entrar.

5.3 – Recuentos	Pulsando la tecla menu se visualiza:	limpieza 0000

Pulsando 3 segundos la tecla menu se vuelve a la lista de menús.

6. REINICIO

(Puede acceder el usuario sin contraseña, solo 6.2)

Mediante esta función el usuario puede poner a cero los contadores parciales de café.

Con ▲ o ▼ seleccionar la opción deseada y pulsar menu para entrar.

6.2 – Rec .dosis parc.	Pulsando la tecla menu se visualiza:	¿Confirmar?
	Pulsando la tecla menu se visualiza:	Reinicio correcto

Pulsando 3 segundos la tecla menu se vuelve a la lista de menús.

7. MENÚ DE CONFIGURACIONES

(Puede acceder solo el servicio técnico)

Con este menú se efectúan todas las configuraciones del molino.

8. ALARMAS

(Puede acceder el usuario sin contraseña)

Con este menú se puede visualizar el archivo histórico de alarmas de la memoria del molino de café (se puede ver hasta un máximo de 50 alarmas).



8 - alarmas

Pulsando la tecla [menu] se visualiza:

histórico alarmas
memoria vacía

Con [▲] o [▼] se pueden visualizar todas las alarmas que se encuentran en la memoria del molino de café.

Pulsando la tecla [menu] se vuelve a la lista de menús o si se tiene pulsada 3 segundos [menu] se vuelve a la pantalla principal.

GESTIÓN DE ALARMAS

Este molino de café dispone de un control electrónico que permite identificar y señalar una serie de posibles anomalías causadas por la avería de alguna pieza interna o por un uso incorrecto.
Algunas de estas alarmas son solo de señalación, mientras que otras bloquean el molino.
En caso de alarma, proceder como se indica a continuación.

Alarma	Causa	Solución
01- Pérdida de datos	Mucha interferencia en la red eléctrica	Apagar y volver a encender el molino para trabajar y llamar al técnico.
02- Muela bloqueada	Impurezas del café de tamaño grande	Efectuar un ciclo de limpieza de las muelas. Si no se soluciona el problema, llamar al técnico.
03- Fallo de la línea en serie	Máquina de café apagada o cable en serie desconectado	Apagar y volver a encender el molino para trabajar y llamar al técnico.
04- Triac averiado	Problema en el motor de molturación	Apagar y volver a encender el molino para trabajar y llamar al técnico.
05 - Baja tensión	Problemas de tensión de alimentación	Apagar y volver a encender el molino para trabajar y llamar al técnico.
06- Limpieza muelas	Indica que es necesario efectuar un ciclo de limpieza	Efectuar el ciclo de limpieza de las muelas.
07- Alta temperatura interior	Exceso de temperatura en el motor y/o ventilación bloqueada	Apagar y volver a encender el molino para trabajar y llamar al técnico.
07- Alta temperatura del café	Muelas desgastadas	Apagar y volver a encender el molino para trabajar y llamar al técnico.
09- Bloqueo del motorreductor	Motorreductor de ajuste de molido bloqueado	Apagar y volver a encender el molino para trabajar y llamar al técnico.
10- Sensor Hall averiado	Sensor de posición de las muelas averiado	Apagar y volver a encender el molino para trabajar y llamar al técnico.
11- Sonda NTC averiada	Sensor de temperatura del motor averiado	Apagar y volver a encender el molino para trabajar y llamar al técnico.
12- Sonda PT1000 averiada	Sensor de temperatura del café averiado	Apagar y volver a encender el molino para trabajar y llamar al técnico.

MANTENIMIENTO ORDINARIO

Por mantenimiento ordinario se entiende la limpieza interior que deberá efectuarse semanalmente con el producto especial comercializado por el fabricante para la limpiar las muelas y la cámara de molturación (es decir, todas las partes que entran en contacto con el café) en el citado ciclo de limpieza 4. LIMPIEZA DE LAS MUELAS



Para la limpieza diaria de la parte exterior deberá usarse un producto desengrasante sin disolventes, inodoro y adecuado para limpiar superficies en contacto con alimentos.
No utilizar esponjas abrasivas para evitar arruinar la parte exterior.
Semanalmente, limpiar el interior de la tolva de granos de café utilizando el detergente especial citado.

ATENCIÓN

En caso de no utilizar durante varios días el molino de café, efectuar un ciclo de limpieza de las muelas antes de volver a usarlo, para evitar que los residuos de café viejo alteren el sabor del café recién molido.